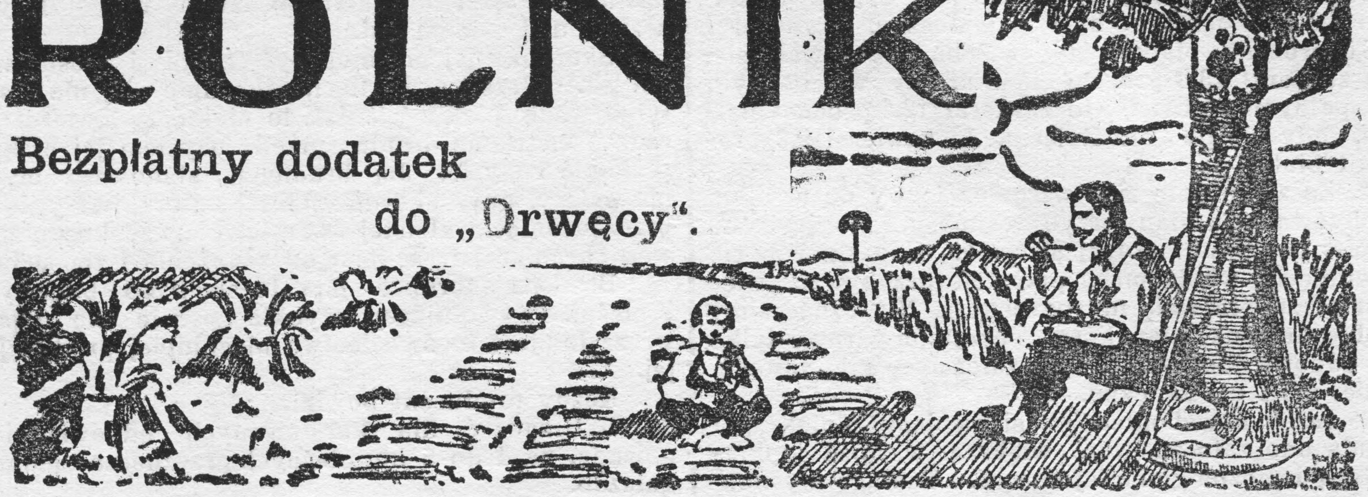
ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy".



Rok IX. Nowemiasto, dnia 27 czerwca 1935. Nr. 25

Hodowla ryb w małych stawach.

Zagospodarowanie stawów wiejskich przez zorganizowanie na nich prawidłowej gospodarki rybnej wiąże się ściśle ze sprawą wykorzystania nieużytków wiejskich. Owe nieużytki — to dzikie stawy i stawki oraz tereny, leżące bezużytecznie, które doskonale nadają się pod stawy rybne, zajmują zaś u nas znaczne powierzchnie, wynoszące kilkanaście tysięcy hektarów. Dochód z tych obszarów po odpowiedniem ich zagospodarowaniu mógłby dosięgnąć kilku miljonów złotych rocznie.

W wielu miejscowościach stawy gromadzkie mogłyby się stać źródłem znacznych dochodów. Obok strony dochodowej stawy rybne przynoszą także inne korzyści, a więc rolnik, posiadający stawy, zyskuje nowy dział pracy, którą wykonuje w wolnym czasie, ma do rozporządzenia cenny środek odżywczy, jakim jest mięso rybie, stawy często upiększają i poprawiają żywotność osiedli wiejskich, a zarazem zaopatrują je w wodę na wypadek pożaru.

Jeżeli zaś chodzi o zbyt ryb i dochód z gospodarstw stawowych, to pod tym względem małe gospodarstwa często mają przewagę nad dużemi. Duże gospodarstwa stawowe zbywają ryby w większych ilościach na dużych rynkach, gdzie nie zawsze osiągają dobre ceny, natomiast gospodarstwa małe, sprzedając ryby w niewielkich ilościach w miastach okolicznych, często uzyskują ceny lepsze, niżby mogły otrzymać na rynkach wielkomiejskich.

Wchodzą tu także w grę zagadnienia natury społecznej, gdyż zarówno budowa, jak i charakter gospodarki rybnej powoduje konieczność gromadnego, wspólnego zainteresowania rolników, jak również w rozmaitych czynnościach gospodarczych, zakup materjału obsadowego, zakup paszy, odłowy, sprzedaż i t.d. Tam zaś, gdzie skupienia stawków są większe, mogą powstać i powstają koła porad sąsiedzkich lub specjalne spółdzielnie rybackie.

Niestety, dotychczas w gospodarstwach małych hodowla ryb naogół jest zaniedbana i nieceniona.

Często słyszymy narzekania, że hodowla ryb się nie opłaca i rzeczywiście tak bywa, ale głównie z braku nieznajomości rzeczy. Gospodarz, posiadający mały stawek, zazwyczaj stara się go zarybić jaknajwiększą ilością ryb, wychodzi bowiem z błędnego założenia, że im więcej ryb znajdzie się w stawie, tem większy będzie zysk. Zapomina jednak, że staw może wyżywić tylko pewną ilość ryb, podobnie jak na pastwisku można tylko pewną ilość bydła wykarmić. W czasie odłowów nieświadom rzeczy gospodarz wybiera tylko sztuki dorosłe, drobiazg zaś rzuca do stawu z powrotem i czeka, aż wyrośnie w następnych latach. Trzyma więc w stawie rybę w różnym wieku, począwszy od narybku, a kończąc na tarlakach. Taka zaś gospodarka nie może dać pożądanych wyników. Często również gospodarz trzyma poza karpiami w tym samym stawie także inne gatunki ryb, potrzebujące również miejsca i pożywienia.

Poza temi błędami, popełnionemi przez nieświadomość, wymienić trzeba jeszcze jedną przyczynę, powodującą duże straty, a mianowicie nieumiejętne zimowanie ryb. Ryby wymagają w zimie innych warunków niż w lecie. Mianowicie potrzebują one stawu głębszego ze stałym przepływem wody, zawierającej powietrze, nieodzownie potrzebne rybom do oddychania. Stawy wiejskie najczęściej nie odpowiadają tym warunkom i dlatego nieraz całoroczny dorobek podczas zimy idzie na marne.

Wobec tych niedomagań zachodzi potrzeba zorganizowania odpowiedniego doradztwa, zarówno w zakresie budowy stawów i należytego wyzyskania terenów pod gospodarstwa stawowe, jak również w dziedzinie hodowli ryb.

Prowadzone za pośrednictwem Związku Organizacyj Rybackich w Warszawie przez Powszechny Zakład Ubezpieczeń działania, zmierzające do budowy stawów wiejskich dla jednoczesnego ich wyzyskania dla celów pożarniczych, pozwalają na odpowiednie i bezpłatne zorganizowanie pomocy technicznej na terenie wsi — wszakże w granicach dosyć szczupłych. Pozatem jednak należałoby w tej dziedzinie zorganizować szerzej zakrojoną pomoc doradczą, powołując w tym celu specjalnych instruktorów rybackich.

Termin koszenia łąk.

Termin koszenia łąk jest bardzo ważny, a jednak rolnicy często go lekceważą. Zazwyczaj koszą trawy zbyt późno, po okwitnięciu, przez co mają siano gorszej jakości pastewnej, mniejszy odrost traw i większe zachwaszczenie łąki.

Prof. Richardson przeprowadził badania nad włoskim rajgrasem i przekonał się, że, gdy u niego wiecha jeszcze była niewidoczna, to zawierał 18,5 procent białka, gdy wiecha pokazywała się, to zawierał 13,3 procent białka, gdy wiecha była w pełnym rozkwicie, to zawierał 12,4 procent białka, gdy już po okwitnięciu, to zawierał 9,9 procent białka.

Ze zbliżeniem się wzrostu trawy do stadjum dojrzewania nasion przybywa masy, ale jest ona mniej pożywna i gorzej strawna. Gdy skończy się kwitnięcie, wtedy masy przestaje przybywać, więc sprzęt zupełnie się nie powiększa. Nie oznaczajmy sobie dnia na sianokosy, sprzątajmy trawy tylko w odpowiednim stanie dojrzałości — nie zawcześnie, ale i nie zapóźno.

Jeżeli nawet młodego siana jest mniej, posiada ono zato znacznie większą wartość pokarmową i można go mniej spasać. Takiego wysokopokarmowego siana nie należy sprzedawać; lepiej spaść je swoim inwentarzem, bo kupcy za takie siano nie dadzą większej ceny.

Ponieważ w łące jest dużo traw, kwitnących w rozmaitym okresie czasu, najlepiej orjentować się według tej trawy, której jest najwięcej i kosić całą łąkę w terminie, dla niej najstosowniejszym. Za wskaźnik terminu koszenia łąki można wziąć odpowiednie stadjum rozwoju lisiego ogona, kupkówki, wiechliny łąkowej i t. p.; ja radzę za wskaźnik wziąć kostrzewę łąkową, bo równocześnie z nią kwitnie większość traw łąkowych.

Jak wytępić mrówki w sadach?

W młodych sadach pojawiają się mrówki czarne i żółte. Masy ich są plagą dla ogrodów. Aby im zagrodzić drogę do wchodzenia na drzewka, należy drzewka opasać na wysokości 75 cm. na odziemkach opaską lepową z pergaminowego papieru. Opaski smaruje się lepem sadowniczym, który można nabyć w każdym składzie aptecznym. W ostatecznym razie można opaski smarować bardzo cienko smołą tak, aby nie spływała na korę drzewek. Gniazda mrówek zalać wieczorem wrzącą wodą, o ile nie uszkodzi się korzeni. Dobrym sposobem jest także zwabienie mrówek w naczynie, do którego wkłada się kawałek mięsa lub słodycze, np. ulepku cukru w wiechciu słomy lub mchu.

Zwabione mrówki zalewa się wrzątkiem i usuwa, a przynętę zastawia się na nowo.

Mrówki z mieszkań należy tępić tak samo. Szpary, którędy wchodzą, należy zasypywać węglem drzewnym, startym na proszek lub lepem.

Jajka mrówcze zbierać i suszyć lub dawać potrosze kurczętom.

Jak obchodzić się z jajami?

W małych gospodarstwach rolnych, które produkują dużo jaj, zdarza się bardzo często, że wartość obniża się z powodu nieumiejętnego postępowania z kurami i jajami. Dlatego też podajemy wskazówki, jakich w tej sprawie udziela znany na polu hodowlanem teoretyk i praktyk p. A. Zacharski.

Jaja kurze są znakomitym środkiem spożywczym. Są one pożywne i łatwo strawne. Tak wysokie zalety posiadają tylko jaja, pochodzące ze starannej produkcji, a więc świeże i mające czystą skorupkę.

Jaja, przeznaczone na sprzedaż, powinni być jak najświeższe, nie starsze latem nad cztery, a zimą nad siedem dni.

Skorupka jaj powinna być czysta i posiadać połysk. Warstwa brudu na skorupie jaj nie jest tylko wadą piękności, jak to niektórzy twierdzą, radząc usuwanie brudu przed użyciem jaj przez płukanie i mycie. Jaj brudnych stanowczo myć nie należy, gdyż skorupka traci naturalny wygląd przez usunięcie kleistej warstewki nadskorupkowej, chroniącej treść jaja od zakażenia i zepsucia.

Brud na skorupce jaja to siedlisko bakteryj i pleśni, wywołującej szybkie psucie się jaja, wreszcie jest to świadectwo niechlujnej produkcji jaj.

Każdy producent powinien:

1. Urządzać dla kur nieśnych odpowiednie gniazda, na 4 do 5 kur nieśnych przeznaczać jedno gniazdo.
2. Gniazdo ustawiać w kurniku lub w innem miejscu, w którem kury nie będą niepokojone.
3. Gniazda utrzymywać sucho i w czystości, często zmieniając podściółkę. Siana na podściółkę nie używać, aby jaja nie nabierały woni, wydzielanej przez zioła, znajdujące się w sianie.
4. Do gniazd dawać na podkładki jaja sztuczne, gipsowe lub fajansowe, a nie jaja naturalne.
5. Jaja z gniazd wybierać 2 do 3 razy dziennie, aby kury je niepotrzebnie nie wysiadywały i nie wygrzewały.
6. Do czasu sprzedaży przechowywać jaja w miejscu suchem, czystem, chłodnem, przewiewnem i ciemnem, zdala od przedmiotów, wydzielających ostrą woń.
7. Nie wkładać jaj do koszów lub skrzynek brudnych. Staranny producent sprzedaje jaja czyste, lecz nie myte, świeże, o treści zdrowej i nie zbulgotane, dające się po zbyciu swobodnie opróżnić. Za jaja świeże osiąga się ceny dobre, za towar stary i brudny, a więc mało wartościowy, osiąga się ceny niskie.

Niezależna organizacja rolnicza może jedynie być wykładnikiem nastrojów i interesów wsi.

Dobrowolne organizacje rolnicze przystępują do tworzenia nowego ogólno-polskiego towarzystwa rolniczego, które obejmowałoby wszystkie związki rolnicze z całego kraju. Rolnicy uznali, że wykładnikiem nastroju wsi może być tylko niezależne finansowo i samodzielne organizacyjnie „Polskie Towarzystwo Rolnicze". Towarzystwo miałoby objąć działające na terenie Kongresówki Centralne Towarzystwo Organizacyj i Kółek Rolniczych, Wielkopolskie Towarzystwo Kółek Rolniczych, Pomorskie Towarzystwo Rolnicze, Małopolskie Towarzystwo Rolnicze w Krakowie i we Lwowie oraz Sląski Związek Rolników.

Projekt statutu został opracowany i przedłożony zainteresowanym dobrowolnym organizacjom rolniczym do dyskusji i opinji. Z chwilą utworzenia tego towarzystwa ulegną likwidacji wszystkie towarzystwa dzielnicowe lub obejmujące swoją działalnością kilka województw.

Kredyty zbożowe dla rolnictwa.

Ze sumy 50 miljonów zł, przewidzianych na kredyt zbożowy dla rolnictwa, 40 miljonów zł będzie przeznaczonych na rejestrowy kredyt zastawowy, a 10 milj. zł na t. zw. kredyt zaliczkowy.

Z rejestrowego kredytu zastawowego korzysta większa własność, z zaliczkowego zaś włościanie.



DZIAŁ KOBIECY

Dziecko i „moda".

Mamusie nie wezmą nam napewno za złe, że, porzucając na jeden raz troskę o dorosłych, zajmiemy się dziś modą dla dzieci. Właściwie nie chodzi tu o modę w jej prawdziwem znaczeniu, ale poprostu o poświęcenie odrobiny uwagi garderobie dziecięcej. Jest to sprawa mniej błaha, niżby się zdawało, gdyż przedewszystkiem wiąże się z tem niejednokrotnie kwestja zdrowotna, a po drugie — zbyt u nas pomijana — strona estetyczna, nie mówiąc już o praktyczności i o wygodzie lub niewygodzie ubranek dla małych brzdąców.

Wartoby już zwrócić uwagę na sukienki takiego małego bobasa, który zaczyna właśnie chodzić. Jakżeż często widzi się maleństwo ubrane niehigjenicznie i tak jakoś właśnie brzydko, a przecież winno wyglądać ładnie, czysto i miło. Unikajmy więc szycia ubranek na wyrost. Jest to zupełnie bezcelowe, jeśli chodzi o małe dzieci, gdyż przeważnie niszczą odzież, zanim z niej wyrosną. A po co mają chodzić w niewygodnem, zbyt dużem ubranku? Pozatem wybierać materjał miękki, aby nie obcierał ciałka dziecka, dalej jasny, nie farbujący i odpowiedni do prania. Z tych to materjałów szyje się proste sukieneczki i wygodne, ale zgrabne majtaski na szelkach lub łączone razem ze staniczkiem. Bardzo miło i ładnie wyglądają wszelkie ozdoby w rodzaju haftu ręcznego na sukienkach, fartuszkach itd. (np. owoce, kwiatki, zwierzątka itd.).

Jeśli córeczka i synek są rówieśnikami lub jest między niemi niewielka różnica — ładnie wygląda i nie jest zbyt trudne jednakowe ubieranie dzieci. Jednakowe ubieranie dziewczynek rozumie się samo przez się.

Jedną też z głównych zasad w garderobie małych, jak i nieco starszych dzieci oprócz wygody, praktyczności, higjeny — jest prostota. Tylko w skromnem ubranku dziecko miłe sprawia wrażenie, nie nabiera zbytniego zamiłowania do fatałaszków i czuje się dobrze, bo nie jest zmuszone ciągle pamiętać, aby się sukienka nie rozdarła, zbrudziła czy pogniotła. Dla dziecka niema nic straszniejszego nad ciągłą obawę otrzymania kary za uszkodzoną odzież. Dlatego też najważniejszym warunkiem właściwego ubrania dziecka jest, aby wybierać takie tylko części garderoby, w których czuje się bardzo wygodnie i które nie hamuje ruchu.

Szczególnie w sezonie letnim należy zwrócić uwagę na rodzaj materjału ze względu na szybkie zbrudzenie oraz na prostotę kroju. Wszelkie skomplikowane ozdoby utrudniają pranie, prasowanie i sprawiają w domu wiele kłopotu. Wybór materjału nie nastręcza trudności. Mamy przecież krajowo praktyczne, a przytem tanie płótna, perkaliki i kretony o pięknych i barwnych deseniach (w paski, grochy, kraty, krateczki i kwiaty), na chłodne zaś dni flanelki, wełenki, pulowerki szydełkowe lub na drutach.

Najniższe płace robotników rolnych w Polsce.

Według statystyki wynika, że płace dzienne robotników rolnych w poszczególnych krajach w przeliczeniu na złote kształtowały się w r. 1933 jak następuje: Polska 2,9 zł, Czechosłowacja 3,6 zł, Danja 5,9 zł, Finladja 3,0 zł, Hiszpanja 2,8 zł, Irlandja 5,5 zł, Litwa 3,4 zł, Norwegja 6,0 zł, Rumunja 2,0 zł, Węgry 3,1 zł, Włochy 4,9 zł.

Jeżeli chodzi o wskaźniki płac robotników rolnych w roku 1933 przedstawiały się one jak następuje: Polska 47 (100 w roku 1927), Czechosłowacja 96, Danja 54, Finlandja 40, Hiszpanja 55, Irlandja 62, Litwa 63, Norwegja 50, Węgry 46, Włochy 70.

Najwyższe, jak widzimy, płace obserwujemy w państwach skandynawskich (Danja, Norwegja, Szwecja), najniższe w Rumunji, Hiszpanji i w Polsce. Położenie robotników rolnych w Polsce dziś jest jeszcze gorsze, bo wiadomo, że rolnictwo nasze znajduje się prawie w nędzy.

Urodzaj pszenicy w Stanach Zjednoczonych.

Departament rolnictwa Stanów Zjednoczonych ocenia zbiór pszenicy w r. 1935 na 670 miljonów buszli, wobec przeciętnych rocznych zbiorów w okresie 1924—1934 w wysokości 496 miljonów buszli.

Ocena ta stanowi wielką niespodziankę, gdyż, jak wiadomo, początkowo liczono się ze znacznie zmniejszonemi zbiorami i w związku z tem zniesiono restrykcje w obszarach uprawy pszenicy.

Ku uwadze.

Bardzo ważną sprawą, która długo czeka na sprawiedliwe załatwienie, a rolnictwo rozgorycza i gospodarczo osłabia, jest sprawa uregulowania opłat targowych i rzeźnych.

Na ostatniem naszem zebraniu dokładnie omawialiśmy komunikat P. T. R. o instrukcji Ministra Roln. i doszliśmy do wniosku, że instrukcja będzie długo czekać na realizację i potrzebne jest w tej sprawie bezwzględne zarządzenie Ministerstwa Rolnictwa.

Wątpliwem zdaje się wogóle być realizacja tej instrukcji, jeżeli inne zarządzenie jej intencję zbija.

Podam przykład: Instrukcja mówi, że świadectwo miejsca pochodzenia zwierząt nie mają być droższe niż 20 gr, inne na cielęta, barany, owce, prosięta, kozy i drób mają być bezpłatne albo kosztować 5—10 gr. Tymczasem zarządzenie obowiązujące mówi, że świadectwo pochodzenia nie może być tańsze niż 25 gr. Przy preliminowaniu budżetu dla gminy trzeba było wziąć pod uwagę tę kwotę. Skoro członkowie rady gminnej uchwalili kwotę niższą od 25 gr za poszczególne świadectwo, to różnica musiałaby wpłynąć do kasy Powiatowej. Jak tu pogodzić jedno z drugiem? Przyszliśmy do wniosku, że to jest połowiczne załatwienie sprawy. Naszem zdaniem powinno być zmienione najpierw stare zarządzenie, a instrukcja powinna wejść w życie jako zarządzenie nowe. Opłaty targowe i rzeźne są wielkim ciężarem dla rolnictwa, a zwłaszcza drobnego i z obniżeniem ich nie powinniśmy czekać ani dnia dłużej.

Sprawę tę stawiam jako wniosek Kółka Rolniczego Tylice.

Druga sprawa, która nas zaniepokoiła, jest wzmianka na odwrocie legitymacji, że występujący z Kółka powinien uiścić wszelkie długi i należności na rzecz Kółka i T. R. P.

Ile to razy wpadliśmy z tą odpowiedzialnością, że obawiamy się nowej i z ramienia Kółka Rolniczego-Tylice składam wniosek o skreślenie tych słów z legitymacji.

M. Truszczyński, prezes Kółka Roln., Tylice.

Pozatem nie należy sprawiać zbyt wiele rzeczy, z których dzieci szybko wyrastają i które stają się zupełnie bezużyteczne. Tak np. zasób garderoby dziecka jest zupełnie wystarczający, jeśli dla chłopczyka składa się z prostego ubranka skautowego lub spodenek i koszulki z krótk. rękawami i wyciętej przy szyi, innego przeznaczonego na przechadzki czy do szkoły i odświętnego, ciemne spodenki przypinane do jasnej koszulki z jedwabnego płótna lub zawsze modne granatowe marynarkowe ubranie, z kotwicą wyhaftowaną i takąż czapeczką.

Dla dziewczynki na codzień wystarczą 2 sukienki z wzorzystego płótna lub innego materjału do prania, o szerokiej spódniczce, obcisłym staniczku i krótkich, bufiastych rękawkach. Świąteczna sukienka z deseniowego batystu, woalu, jedw. płótna ma szeroką spódniczkę, rękawy w formie skrzydełek, wykończone falbankami lub kokardami z aksamitu. Sukience z gładkiego materjału nadaje wiele smaku i wdzięku, jeśli tu i ówdzie zastosujemy ładne marszczenia i rzucimy ręcznie haftowany włóczką o trwałych kolorach kwiatek czy wianuszek.

Bardzo ważnym szczegółem jest fartuszek, który winien być używany podczas zabaw, gdyż nietylko doskonale chroni sukienkę czy ubranko, lecz jest bardzo praktyczny ze względu na posiadane duże kieszenie; fartuszek taki może być przyozdob. motywami zwierzęcemi lub roślinnemi. Miłe i b. praktyczne są fartuszki z kretonu lub krepy bawełn. w wesoły deseń o barwach trwałych.

Sałata.

Wiemy, że pokarmy roślinne zawierają m. in. składnikami t. zw. witamimy, — które dość ważną rolę odgrywają przy odżywianiu. Z pośród wielu pokarmów roślinnych mamy całą grupę b. smacznych i posilnych warzyw, którym przypisywano swego czasu własności lecznicze, — a są to wszelkiego rodzaju sałaty, które — z wyjątkiem miast — na wsi mało się używa.

Zagranicą, zwłaszcza we Francji i we Włoszech, wszelkie sałaty są niezbędnem, codziennem daniem, które hoduje się masowo. Sałata głowiasta podawana była na stołach rzymskich na końcu uczty, jako środek łagodzący. Z czasem jednak przesunięto sałatę na I-sze danie i jadano ją z rzodkiewką i rzeżuchą — jako środek, wzbudzający apetyt.

Do Polski przywiozła sałatę królowa Bona w 1518 r., zapanowała wtedy u nas kuchnia włoska, a m. in. potrawami weszło w użycie sałata. Rozpowszechniła się jednak nieprędko, bo zamożniejsi przyprawiali mięso korzeniami zamorskiemi, a lud żywił się przeważnie potrawami mącznemi, chlebem razowym, kapustą i rzepą.

Dopiero w XVII w. rozpowszechnia się spożycie sałaty, głównie głowiastej. Obecnie uprawa sałaty u nas koncentruje się głównie koło miast, jako blisko źródeł zbytu. Chcąc zachęcić domowników do spożywania sałaty, która powinna być na każdym stole jako codzienny dodatek do obiadu lub kolacji, należy przyrządzanie jej urozmaicić.

Sałatę należy przyprawiać i osolić przed samem wydaniem, wyjętą z wody nie wyżymać, lecz ułożyć na serwecie, schwycić jej 4 rogi i parę razy mocno nią wstrząsnąć, a sałata pozostanie świeża.

Podajemy kilka przepisów:

Sałata po polsku.

Osączoną z wody sałatę zaprawić w sposób następujący: pół szklanki młodej kwaśnej śmietany, łyżkę mocnego octu, trochę soli, zdźbło pieprzu i łyżeczkę cukru — rozbić dobrze wszystko; sałatę obsypać drobno pokrajanym szczypiorkiem, oblać zaprawą i mieszać ją z 3 minuty. Do takiej sałaty dodać można jajka, ugotowane na twardo i pokrajane w ćwiartki, układając je na wierzchu na zaprawionej sałacie.

Sałata po francusku.

Ubić widelcem 1 żółtko z 2 łyżeczkami oliwy, pół łyżeczką soli i łyżeczką soku cytrynowego, doskonale rozetrzeć, polać tym sosem sałatę i podać np. do jajecznicy.

Truskawki

jak wszelkie owoce jagodowe, zbiera się zupełnie dojrzałe; w suche, pogodne dni, najlepiej przed południem po obeschnięciu rosy. Przy zbiorze uszczypnąć owoc wraz z kielichem i kawałkiem szypułka. Odrazu przebierać, unikając wszelkiego późniejszego przekładania. Owoce truskawek są delikatne i najmniejsze przygniecenie powoduje plamy i psucie się. Najładniejsze i największe przeznaczać na deser, drobniejsze na wszelkiego rodzaju zaprawy, — wszelkie „odpadki" jedynie na marmeladę.

Przekładając truskawki na półmisek lub kosze brać trzeba owoc za szypułkę, a nigdy za sam owoc.

Ponieważ truskawki przy płókaniu tracą wiele na smaku i aromacie, przeto na kilka tygodni lub dni przed zbiorem podesłać pod leżące, obciążone owocami gałązki, grubą sieczką (8—10 cm. kawałki słomy), mech, ściółkę leśną lub nawet dobrze wytrząśnięty, słomiany nawóz.

Maliny, truskawki, poziomki wykluczają przechowanie, gdyż wszelki drobny owoc łatwo i prędko podlega zepsuciu i traci na jakości i smaku.

Kompot poziomek, truskawek, malin i agrestu

najlepszy jest na surowo. Najpierw wypłókać owoce w zimnej wodzie i osączyć na sieci, potem ułożyć w salaterze i zalać gorącym syropem, przyrządzonym z pół ft. cukru i ćwierć litr. wody.

Marmelada rabarbarowa do przekładania kruchych ciastek i biszkoptowych tortów.

2 ft. oczyszczonego i pokrajanego w kawałki rabarbaru smażyć w rondlu z 1—1 i pół ft. cukru, mieszając stale od dna tak długo, aż masa stanie się gęstą. Gdy kropla masy rzucona na zimny talerzyk już nie rozlewa się, wówczas marmelada gotowa. Dodać środka konserwacyjnego. Kto lubi dla zapachu może dodać skórki cytrynowej, pomarańczowej albo araku.

Marmeladę jeszcze gorącą składać w garnki kamienne lub fajansowe, a po zastygnięciu zawiązać pergaminem.

Zupa agrestowa.

Pół kg. agrestu oczyszczonego gotować na miękko z kawałkiem cynamonu z 1 i pół l. wody, potem przetrzeć przez sito. W międzyczasie z utartych na pianę 40 g. masła, 50 g. cukru, 1 paczki cukru waniljowego, odrobiny soli, 2 żółtek i 75 g. mąki pszennej wyrobić gładką masę, do której wkońcu dodać pianę z 2 białek. Z ciasta łyżeczką kłaść małe kluseczki do gotującej się zupy. 75 gr. mąki, rozbitej z 1|4 l. śmietany wlać do zupy i ocukrzyć. Kto lubi, może dodać anyżu. Zupę podawać zimną.

DOBRE RADY.

Szycie cienkich materjałów na maszynie

powoduje często ściąganie się tychże i utrudnia szycie. Aby temu zapobiec — dobrze jest podłożyć pod tkaninę cienki papier i szyć razem. Papier później z łatwością usunąć można, a ściegi pozostaną gładkie i bez fałd.

Tytoniowe plamy na metalowych popielniczkach

wywabia się przez czyszczenie twardą szczotką, umaczaną w czystym spirytusie. Następnie obmyć ścierką maczaną w mieszaninie ciepłego octu i soli.

Naklejanie etykietów na szkle z konserwami.

Białko z jajka ubić na pianę i po opadnięciu jej pociągnąć nią etykiety, które będą doskonale trzymały się szkła.

Wychowanie dzieci.

Chodzenie boso jest bezwątpienia doskonałym środkiem zahartowania zdrowych dzieci, to też matki powinny pilnie zważać na to, aby dzieci latem o ile możności jak najwięcej boso chodziły. Doświadczenia wykazały, że takie dzieci o wiele mniej są skłonnemi do kataru, kaszlu i t. p., niż te, które bojaźliwie strzeżone, nie zdejmują nigdy w ogrodzie trzewików i pończoch. Ale chodzenie boso nie każdemu też służy. Dzieci silne, zdrowe mogą bezpiecznie biegać bez obuwia, dzieciom bezkrwistym, skrofulicznym, słabowitym nie szkodzi to wprawdzie, ale trzeba ostrożnie z tem zacząć — codziennie kilka minut dłużej, dopóki dziecko się nie przyzwyczai. — Mylnem przecież jest zdanie, że z nadejściem ciepłych dni można od razu dzieci wypuścić boso do ogrodu, bynajmniej, nawet dzieciom zdrowym trzeba pozwolić z początku tylko wyjść boso na pół godziny i czekać z tem wogóle tak długo, dopóki pogoda się nie ustali. Wieczorem letnia kąpiel nóg uzupełnia metodę zahartowania.